



01002301110010004



3299

ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ

ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

ΤΕΥΧΟΣ ΠΡΩΤΟ

Αρ. Φύλλου 230

11 Οκτωβρίου 2001

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΠΡΟΕΔΡΙΚΑ ΔΙΑΤΑΓΜΑΤΑ

341. Κτηματολόγιο των Νομαρχιακών Αυτοδιοικήσεων 1
342. Καθορισμός περιεχομένου σπουδών των Τμημάτων: α) Διατροφής β) Τεχνολογίας Τροφίμων γ) Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής των Τεχνολογικών Εκπαιδευτικών Ιδρυμάτων 2

ΠΡΟΕΔΡΙΚΑ ΔΙΑΤΑΓΜΑΤΑ

ΠΡΟΕΔΡΙΚΟ ΔΙΑΤΑΓΜΑ ΥΠ' ΑΡΙΘ. 341

Κτηματολόγιο των Νομαρχιακών Αυτοδιοικήσεων.

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις του άρθρου 26 του Ν. 2218/1994 (Α' 90), όπως κωδικοποιήθηκαν με το άρθρο 97 του Π.Δ. 30/96 (Α' 21) και ειδικότερα την παρ. 6 του άρθρου αυτού.

2. Το γεγονός ότι από τις διατάξεις του παρόντος Διατάγματος δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του Κρατικού Προϋπολογισμού.

3. Την αριθμ. 230/2001 γνωμοδότηση του Ε' Τμήματος του Συμβουλίου της Επικρατείας.

Με πρόταση της Υπουργού Εσωτερικών, Δημόσιας Διοίκησης και Αποκέντρωσης, αποφασίζουμε:

Άρθρο 1

1. Οι Νομαρχιακές Αυτοδιοικήσεις καταρτίζουν και τηρούν κτηματολόγιο των ακινήτων τους, όπως ορίζει το άρθρο 97 του Κώδικα Νομαρχιακής Αυτοδιοίκησης και το παρόν Διάταγμα.

2. Το κτηματολόγιο καταρτίζεται σε βιβλίο, σύμφωνα με τα οριζόμενα στο άρθρο 8 του Διατάγματος αυτού, το οποίο τηρείται σε κάθε Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση, στην οικεία Περιφέρεια και στο κατά τόπο αρμόδιο γραφείο κτηματογράφησης του Οργανισμού Κτηματολογίου και Χαρτογραφίσεων Ελλάδας (Ο.Κ.Χ.Ε.).

Άρθρο 2

1. Σε κάθε Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση, συνιστάται Επιτροπή κατάρτισης του νομαρχιακού κτηματολογίου.

Η Επιτροπή αυτή αποτελείται:

α. Από τρεις (3) τακτικούς υπαλλήλους, με βαθμό τουλάχιστον Α', της Νομαρχιακής Αυτοδιοίκησης, που ορίζονται με απόφαση του Νομάρχη και αν δεν υπάρχουν τακτικοί, αποσπασμένους σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 39 του Ν. 2218/94, όπως αυτές τροποποιήθηκαν και ισχύουν.

Δύο (2) τουλάχιστον από αυτούς, θα είναι τεχνικού κλάδου κατηγορίας ΠΕ, του ενός δυναμένου να αντικατασταθεί από υπάλληλο τεχνικού κλάδου κατηγορίας ΤΕ.

β. Από δύο (2) μέλη του Νομαρχιακού Συμβουλίου, που ορίζονται με σχετική απόφασή του, εκ των οποίων το ένα προέρχεται από τη μειοψηφία.

Πρόεδρος της Επιτροπής, ορίζεται με την ίδια πράξη και αναλαμβάνει ο Σύμβουλος που έλαβε τις περισσότερες ψήφους.

Καθήκοντα γραμματέα της Επιτροπής, ασκεί υπάλληλος με βαθμό τουλάχιστον Γ' της Νομαρχιακής Αυτοδιοίκησης, που ορίζεται με απόφαση του Νομάρχη.

Η Επιτροπή συνεδριάζει ύστερα από πρόσκληση του Προέδρου της, στο κατάστημα της Νομαρχιακής Αυτοδιοίκησης και βρίσκεται σε απαρτία, εφόσον είναι παρόντα τουλάχιστον τα τρία (3) από τα πέντε (5) μέλη της. Η πρόσκληση αναγράφει τα θέματα που θα συζητηθούν και επιδίδεται σε καθένα από τα μέλη, τρεις (3) τουλάχιστον ημέρες, πριν από την ημέρα της συνεδρίασης.

Ο Πρόεδρος μπορεί να αναθέτει την εισήγηση επί υποθέσεων σε μέλος της Επιτροπής.

Οι αποφάσεις της Επιτροπής λαμβάνονται κατά πλειοψηφία και σε περίπτωση ισοψηφίας, υπερισχύει η ψήφος του Προέδρου.

2. Οι υπηρεσίες του Δημοσίου, των Οργανισμών Τοπικής Αυτοδιοίκησης α' και β' βαθμού, καθώς και τα Νομικά Πρόσωπα Δημοσίου Δικαίου, έχουν υποχρέωση να δίνουν κάθε αναγκαία σχετική πληροφορία και στοιχείο που θα τους ζητήσει η Επιτροπή.

Άρθρο 3

1. Οι Νομαρχιακές Αυτοδιοικήσεις που έχουν ακίνητη περιουσία, καταρτίζουν τοπογραφικά ή πρόχειρα διαγράμματα των ακινήτων τους, συγκεντρώνουν και τα λοιπά στοιχεία (τίτλους κυριότητας, αποφάσεις δικαστηρίων κ.λπ.) και τα διαβιβάζουν στην Επιτροπή κατάρτισης κτηματολογίων για την σύνταξη των σχετικών εκθέσεων.

2. Η Επιτροπή συντάσσει για κάθε κτήμα χωριστή έκθεση, με όλα τα στοιχεία που προβλέπονται από το Νόμο και είναι απαραίτητα, για τη συμπλήρωση του βιβλίου του κτηματολογίου.

3. Οι εκθέσεις και τα διαγράμματα υπογράφονται από όλα τα μέλη της Επιτροπής και βιβλιοδετούνται με φροντίδα του Προέδρου αυτής.

4. Ο Πρόεδρος της Επιτροπής δημοσιεύει ανακοίνωση, με την οποία γνωστοποιεί την κατάρτιση των εκθέσεων και την κατάθεσή τους στην Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση.

5. Η δημοσίευση της παραπάνω ανακοίνωσης γίνεται με επικύρωσή της στον πίνακα ανακοινώσεων του καταστήματος κάθε Νομαρχιακής Αυτοδιοίκησης.

6. Όσοι έχουν έννομο συμφέρον, μπορούν να προσφύγουν κατά των εκθέσεων της Επιτροπής, στα αρμόδια Πολιτικά Δικαστήρια, σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία.

Άρθρο 4

1. Ο Πρόεδρος της Επιτροπής κατάρτισης του κτηματολογίου όλων των ακινήτων της Νομαρχιακής Αυτοδιοίκησης, μετά την οριστικοποίηση των εκθέσεων, όπου αυτό είναι αναγκαίο, φροντίζει για την συμπλήρωση των στηλών του εντύπου φύλλου του κτηματολογίου και τη βιβλιοδέτηση των φύλλων αυτού, καθώς και των διαγραμμάτων, με δαπάνες της Νομαρχιακής Αυτοδιοίκησης.

2. Το βιβλίο κτηματολογίου καταρτίζεται σε τρία (3) πρωτότυπα, εκ των οποίων το ένα, με κάθε έκθεση ή απόφαση, το σχεδιάγραμμα και το σχετικό φάκελλο, παραδίδεται στη Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση, το δεύτερο αποστέλλεται στην οικεία Περιφέρεια και το τρίτο στο κατά τόπο αρμόδιο γραφείο κτηματογράφησης του Ο.Κ.Χ.Ε..

Άρθρο 5

1. Οι ουσιώδεις μεταβολές που γίνονται μετά την οριστικοποίηση του κτηματολογίου, σχετικά με εγγραφή ή διαγραφή στο κτηματολόγιο ακινήτου βάσει νομίμου τίτλου, βεβαιώνονται με πρακτικό του οικείου Νομάρχη και σημειώνονται στο βιβλίο του κτηματολογίου που τηρείται στη Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση. Αντίγραφο του πρακτικού αυτού και του τυχόν νέου διαγράμματος, υποβάλλονται στην οικεία Περιφέρεια και στο κατά τόπο αρμόδιο γραφείο κτηματογράφησης του Ο.Κ.Χ.Ε., για τη σημείωση της μεταβολής, στα τηρούμενα απ' αυτούς βιβλία κτηματολογίων.

2. Οι μεταβολές στα σχεδιαγράμματα γίνονται μόνο από μηχανικό της Νομαρχιακής Αυτοδιοίκησης, που ορίζεται με απόφαση του Νομάρχη. Η σημείωση της μεταβολής, βεβαιώνεται με την υπογραφή στο σχεδιάγραμμα του μηχανικού και τη σφραγίδα της Νομαρχιακής Αυτοδιοίκησης.

Άρθρο 6

1. Οι υπηρεσίες κάθε Νομαρχιακής Αυτοδιοίκησης, υποβάλλουν στο τέλος κάθε χρόνου, έκθεση στο Νομαρχιακό Συμβούλιο, για την κατάσταση των ακινήτων τους και τα μέτρα που τυχόν πρέπει να ληφθούν για την προστασία και την αξιοποίησή τους.

2. Η έκθεση υποβάλλεται στον Γενικό Γραμματέα της οικείας Περιφέρειας, ο οποίος μπορεί να κάνει παρατηρήσεις, που ανακοινώνονται στο Νομαρχιακό Συμβούλιο και στο κατά τόπο αρμόδιο γραφείο κτηματογράφησης του Ο.Κ.Χ.Ε..

Άρθρο 7

Όλες οι δαπάνες που αφορούν την κατάρτιση του κτηματολογίου, βαρύνουν τον προϋπολογισμό της οικείας Νομαρχιακής Αυτοδιοίκησης, με την αναγραφή σε αυτόν των ανάλογων πιστώσεων.

Άρθρο 8

Το κτηματολόγιο συντάσσεται σε φύλλο χάρτου διαστά-

σεων 0,40 μ. μήκους και 0,295 μ. πλάτους και περιλαμβάνει τα παρακάτω στοιχεία:

ΝΟΜΑΡΧΙΑΚΗ ΑΥΤΟΔΙΟΙΚΗΣΗ

ΒΙΒΛΙΟ ΚΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟΥ

1. Περιγραφή και είδος ακινήτου (Σημ. α).

2. Τοποθεσία (Σημ. β).

3. Έκταση και όρια ακινήτου (Σημ. γ).

4. Χρονολογία κτήσης του κτήματος και τίτλοι της ιδιοκτησίας (Σημ. δ).

5. Άλλα δικαιώματα, που τυχόν υπάρχουν και οι σχετικοί τίτλοι.

6. Κατά προσέγγιση αξία του ακινήτου κατά τον χρόνο της καταχώρησης.

7. Αριθμός και ημερομηνία των εκθέσεων ή αποφάσεων της Επιτροπής.

8. Παρατηρήσεις (Σημ. ε).

Σημειώσεις:

α) Αστικό, αγροτικό, βοσκήσιμη έκταση, δασική έκταση κ.λπ..

β) Σημειώνεται ο Δήμος ή η Κοινότητα στην περιφέρεια του οποίου βρίσκεται το ακίνητο και η ειδικότερη ονομασία της θέσης.

γ) Σημειώνεται επί πλέον ο συντάκτης και η ημερομηνία σύνταξης του σχεδιαγράμματος.

δ) Σημειώνονται οι μεταβολές στην κυριότητα καθώς και τα τυχόν στοιχεία από τα βιβλία μεταγραφών.

ε) Σημειώνεται κάθε άλλη ένδειξη που κρίνεται χρήσιμη.

Στην Υπουργό Εσωτερικών, Δημόσιας Διοίκησης και Αποκέντρωσης, αναθέτουμε τη δημοσίευση και εκτέλεση του παρόντος Προεδρικού Διατάγματος.

Αθήνα, 24 Σεπτεμβρίου 2001

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΣΤΕΦΑΝΟΠΟΥΛΟΣ

Η ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΕΣΩΤΕΡΙΚΩΝ,

ΔΗΜ. ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΑΠΟΚΕΝΤΡΩΣΗΣ

ΒΑΣΩ ΠΑΠΑΝΔΡΕΟΥ

(2)

ΠΡΟΕΔΡΙΚΟ ΔΙΑΤΑΓΜΑ ΥΠ' ΑΡΙΘ. 342

Καθορισμός περιεχομένου σπουδών των Τμημάτων: α) Διατροφής β) Τεχνολογίας Τροφίμων γ) Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής των Τεχνολογικών Εκπαιδευτικών Ιδρυμάτων.

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ

ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις του άρθρου 25 παρ. 1 του Ν. 1404/1983 (173 Α') "Δομή και λειτουργία των Τεχνολογικών Εκπαιδευτικών Ιδρυμάτων" όπως αυτό αντικαταστάθηκε με την παρ. 5 του άρθρου 57 του Ν. 2413/96 (124 Α').

2. Τις διατάξεις του άρθρου 1 παρ. 17 του Ν. 2621/1998 (136 Α').

3. Τις διατάξεις του άρθρου 29Α του Ν. 1558/1985 (137 Α'), όπως αυτό προσετέθη με το άρθρο 27 του Ν. 2081/ 1992 (154 Α') και τροποποιήθηκε με το άρθρο 1 παρ. 2α του Ν. 2469/97 (38 Α').

4. Το γεγονός ότι από τις διατάξεις του διατάγματος αυτού δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του κρατικού προϋπολογισμού.

5. Την αριθ. ΣΤ5/25/26.4.2000 (582 Β') απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Εθνικής Παιδείας και Θρησκευμάτων: "Ορισμός αρμοδιοτήτων του Υφυπουργού του Υπουργείου Εθνικής Παιδείας και Θρησκευμάτων."

6. Τις γνώμες των Γεν. Συνελεύσεων των παρακάτω Τμημάτων της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής:

α) Διατροφής του Τ.Ε.Ι. Θεσσαλονίκης (αριθμ. πρακτικού 5/1.10.1998).

β) Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Αθήνας (αριθμ. πρακτ. 3/29.10.98) και του ΤΕΙ Θεσ/νίκης (αριθμ. πρακτ. 1/8.4.1998).

γ) Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών του ΤΕΙ Αθήνας (αριθ. πρακτικού 6/12.11.98)

7. Την αρ. 13/23.12.98 γνωμοδότηση του Ινστιτούτου Τεχνολογικής Εκπαίδευσης (Ι.Τ.Ε.).

8. Την αριθ. 340/2001 γνωμοδότηση του Συμβουλίου Επικρατείας με πρόταση του Υφυπουργού Εθνικής Παιδείας και Θρησκευμάτων, αποφασίζουμε:

Άρθρο μόνο

Καθορίζουμε όπως παρακάτω το περιεχόμενο σπουδών των Τμημάτων της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής των Τεχνολογικών Εκπαιδευτικών Ιδρυμάτων:

Α. Τμήμα Διατροφής του ΤΕΙ Θεσσαλονίκης

Το περιεχόμενο σπουδών του Τμήματος Διατροφής της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής του ΤΕΙ Θεσσαλονίκης καλύπτει το γνωστικό αντικείμενο της εφαρμογής της επιστήμης και ανάπτυξης της τεχνολογίας της Διατροφής και συγκεκριμένα την καλή γνώση της σύνθεσης των τροφίμων, την επίδραση της τροφής στην υγεία του ανθρώπου και την επίλυση διαιτητικών προβλημάτων.

Με την ολοκλήρωση των σπουδών τους οι πτυχιούχοι του Τμήματος Διατροφής θα διαθέτουν τις απαραίτητες επιστημονικές γνώσεις και ικανότητες για να μπορούν να απασχολούνται σε όλους τους τομείς του γνωστικού αντικειμένου του Τμήματος είτε ως αυτοαπασχολούμενοι είτε ως υπεύθυνοι ή στελέχη σχετικών επιχειρήσεων, οργανισμών και υπηρεσιών.

Συγκεκριμένα, οι πτυχιούχοι του Τμήματος Διατροφής θα διαθέτουν :

1. Ικανότητα να χρησιμοποιούν τις θεωρητικές και πρακτικές γνώσεις που έχουν αποκτήσει.

2. Βαθιά γνώση βασικών και εφαρμοσμένων επιστημών για την κατανόηση της διατροφής, ώστε να επιλαμβάνονται της επίλυσης διαιτητικών προβλημάτων.

3. Ικανότητα να χρησιμοποιούν τεχνικά μέσα και μεθόδους για τη διεκπεραίωση του ποιοτικού ελέγχου τροφίμων και τη σύνταξη διατροφικής ετικέτας.

4. Δυνατότητα να κατανοούν το ρόλο της διατροφής στην υγεία και την ασθένεια και να γνωρίζουν τη σύσταση τροφίμων, έτσι ώστε να μπορούν να κάνουν διαιτητικές παρεμβάσεις για την προάσπιση της υγείας ή την αντιμετώπιση ασθενειών.

5. Δυνατότητα να κατανοούν τα κοινωνικά και ψυχολογικά δυναμικά που διαμορφώνουν τη συμπεριφορά σε ατομικό και ομαδικό επίπεδο και να αναπτύσσουν προγράμματα διατροφικής αγωγής.

6. Ικανότητα για αποτελεσματική επικοινωνία.

7. Αυτογνωσία καθώς και ευαισθησία προς τους άλλους, ειδικά στην εφαρμογή της διαιτολογίας.

8. Γνώση των αρχών και του τρόπου εφαρμογής της επιστημονικής έρευνας με μελέτες που στηρίζονται σε παρατηρήσεις και πειράματα.

9. Ικανότητα να χρησιμοποιούν βάσεις δεδομένων για την ενημέρωση και την επίλυση θεμάτων που σχετίζονται με τη Διατροφή και τη Διαιτολογία.

Οι σπουδές περιλαμβάνουν θεωρητική διδασκαλία, εργαστηριακές ασκήσεις, φροντιστήρια, σεμινάρια, επισκέψεις σε χώρους παραγωγής και εκπόνηση εργασιών με έμφαση στη μελέτη συγκεκριμένων περιπτώσεων. Το τελευταίο εξά-

μηνο περιλαμβάνει την πρακτική άσκηση στο επάγγελμα καθώς και εκπόνηση της πτυχιακής εργασίας.

Στα μαθήματα γενικής υποδομής του Τμήματος περιλαμβάνονται μεταξύ άλλων η χημεία, η βιοχημεία, η φυσική, τα μαθηματικά και ο προγραμματισμός Η/Υ, σε έκταση και βάθος κατάλληλου επιπέδου για την κατανόηση των αναλυτικών μεθόδων που χρησιμοποιούνται στην επιστήμη της Διατροφής και των αναγκών του ανθρώπινου οργανισμού για τα συστατικά των τροφίμων.

Στα μαθήματα ειδικής υποδομής περιλαμβάνονται γνωστικά αντικείμενα που έχουν σχέση με τα τρόφιμα, όπως η επιστήμη και η τεχνολογία των τροφίμων, η μικροβιολογία και η υγιεινή τροφίμων, η παρασκευή τροφίμων σε μαζικό και ατομικό επίπεδο, τα νέα τρόφιμα.

Στα μαθήματα ειδικότητας διδάσκονται γνωστικά αντικείμενα σχετικά με την επίδραση των τροφίμων στην υγεία του ανθρώπου, τις ανάγκες του οργανισμού σε θρεπτικά συστατικά στα διάφορα στάδια της ζωής του, το σχεδιασμό των κατάλληλων διαιτολογίων σε φυσιολογικές και παθολογικές καταστάσεις, την εφαρμογή κατάλληλων μεθόδων για εκτίμηση της θρεπτικής κατάστασης σε ατομικό και ομαδικό επίπεδο και τα ειδικά θέματα διατροφής που επηρεάζουν την υγεία.

Ιδιαίτερη κατηγορία μαθημάτων αποτελούν τα γνωστικά αντικείμενα διοίκησης, οικονομίας και νομοθεσίας, που είναι απαραίτητα για την οργάνωση και διοίκηση επιχειρήσεων, εργαστηρίων, οργανισμών και άλλων υπηρεσιών που σχετίζονται με τη Διατροφή.

Β. Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων των ΤΕΙ Αθήνας και Θεσσαλονίκης

Το περιεχόμενο σπουδών του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής των ΤΕΙ Αθήνας και Θεσσαλονίκης καλύπτει τις εφαρμογές της επιστήμης και της τεχνολογίας στα τρόφιμα και ειδικότερα στη βελτίωση της παραγωγής, επεξεργασίας, διανομής, προετοιμασίας, εξέτασης, νομοθεσίας καθώς και χρησιμοποίησης των τροφίμων. Κάνει δε χρήση των βιολογικών, φυσικών, χημικών και οικονομικών αρχών καθώς και των τεχνολογιών πληροφόρησης.

Με την ολοκλήρωση των σπουδών τους οι πτυχιούχοι του Τμήματος θα διαθέτουν τις απαραίτητες επιστημονικές και τεχνολογικές γνώσεις και ικανότητες, ώστε να δραστηριοποιούνται επαγγελματικά ως Τεχνολόγοι Τροφίμων και να μπορούν:

1. Να εφαρμόζουν και να αυξάνουν τη γνώση επί της σύνθεσης των τροφίμων, με όρους την ποιότητα και την ασφάλειά τους.

2. Να εκτιμούν ποσοτικά την απόδοση του εξοπλισμού επεξεργασίας των τροφίμων και να υποδεικνύουν με βάση τεχνικά και οικονομικά κριτήρια τον κατάλληλο εξοπλισμό και διεργασίες παραγωγής, καθώς επίσης να χρησιμοποιούν ποσοτικές τεχνικές για την εκτίμηση σπουδαίων παραγόντων ασφάλειας και ποιότητας.

3. Να είναι υπεύθυνοι για την επιλογή, εξειδίκευση, εγκαθίδρυση και το σχεδιασμό της συνολικής διαδικασίας παραγωγής καθώς και για το λειτουργικό σχεδιασμό των διεργασιών τροφίμων.

4. Να αναπτύσσουν και να εκτελούν χημικές, φυσικές, μικροβιολογικές και οργανοληπτικές αναλύσεις για την εκτίμηση της ποιότητας και ασφάλειας των τροφίμων και μεθόδους ελέγχου για όλους τους μικροοργανισμούς των τροφίμων (παθογόνους, αλλοιούντες, ζυμώσιους).

5. Να λαμβάνουν μέρος στην εκτίμηση / αξιολόγηση των διεργασιών παραγωγής τροφίμων με τη χρήση τεχνικών όπως η Ανάλυση Επικινδυνότητας - Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (HACCP), έτσι ώστε να διασφαλίζεται η παραγωγή ασφαλών και ποιοτικών προϊόντων.

6. Να επιβλέπουν και να εφαρμόζουν τις μεθόδους διασφάλισης της ποιότητας των τροφίμων κατά την επεξεργασία τους, ώστε να είναι σύμφωνη με αναγνωρισμένα συστήματα ποιότητας (π.χ. ISO 9000), τις σχετικές περιβαλλοντικές προδιαγραφές και νομικές απαιτήσεις.

7. Να λαμβάνουν μέρος και να βοηθούν στην ανάπτυξη ερευνητικών προγραμμάτων και προγραμμάτων ανάπτυξης νέων προϊόντων τροφίμων και να συμμετέχουν σε προγράμματα πολλαπλών επιστημονικών αντικειμένων.

8. Να συμβάλλουν και να λαμβάνουν μέρος στη λειτουργία, τη διοίκηση - διαχείριση και τον έλεγχο των βιομηχανικών διεργασιών επεξεργασίας τροφίμων.

9. Να έχουν κατάλληλο υπόβαθρο για απασχόληση στην εκπαίδευση και την έρευνα.

10. Να εκτελούν τα ανωτέρω χρησιμοποιώντας κατάλληλες δεξιότητες διαπροσωπικής επαφής, συμπεριλαμβανομένης της ικανότητας να εργάζονται είτε ατομικά είτε ως μέλη μικρών ή μεγάλων ομάδων, να προετοιμάζουν αναφορές και να πραγματοποιούν κατά τρόπο τελεσφόρο παρουσιάσεις των αποτελεσμάτων διερευνήσεων μελετών, έρευνας κ.λπ.

11. Να υιοθετούν και να μαθαίνουν νέες τεχνικές, ώστε να ανταποκρίνονται στις μελλοντικές αλλαγές και εξελίξεις της επιστήμης, της τεχνολογίας και της αγοράς.

Οι σπουδές περιλαμβάνουν: θεωρητική διδασκαλία, εργαστηριακές ασκήσεις, φροντιστήρια, σεμινάρια, επισκέψεις σε χώρους παραγωγής και εκπόνηση εργασιών με έμφαση στη μελέτη περιπτώσεων και τη συμμετοχική εργασία. Ειδική βαρύτητα δίνεται στην ανάπτυξη των προσωπικών ικανοτήτων του σπουδαστή, περιλαμβανομένης της ανάπτυξης πρωτοβουλιών και της ικανότητας επίλυσης προβλημάτων.

Στα μαθήματα γενικής υποδομής του τμήματος περιλαμβάνονται μεταξύ άλλων Μαθηματικά, Χημεία, Φυσική, Βιολογία Μικροβιολογία.

Τα μαθήματα εξειδίκευσης παρέχουν γνώση της χημικής σύνθεσης όλων των τροφίμων, της φυσικής, βιολογικής και βιοχημικής συμπεριφοράς τους, των θρεπτικών απαιτήσεων του ανθρώπου και των θρεπτικών παραγόντων των τροφίμων, της φύσης και συμπεριφοράς των ενζύμων, της μικροβιολογίας των τροφίμων, των αλληλεπιδράσεων των συστατικών των τροφίμων μεταξύ τους καθώς και με τα υλικά συσκευασίας και με το ατμοσφαιρικό οξυγόνο, των προσθέτων και των επιμολύνσεων, της τοξικολογίας των τροφίμων, των επιδράσεων των διαφόρων μεθόδων βιομηχανικής επεξεργασίας, των διεργασιών και συνθηκών αποθήκευσης καθώς και της χρήσης της στατιστικής για το σχεδιασμό της πειραματικής εργασίας και την εκτίμηση των αποτελεσμάτων.

Επίσης, στα γνωστικά αντικείμενα του Τμήματος περιλαμβάνονται οι εφαρμογές και άλλων τεχνολογιών στα τρόφιμα, όπως των υλικών (χάλυβας, λευκοσίδηρος, αλουμίνιο, γυαλί, πλαστικά, χαρτί), της μηχανικής, των οργάνων μέτρησης, του αυτοματισμού και των ηλεκτρονικών, της γεωργίας και της βιοτεχνολογίας.

Ιδιαίτερη κατηγορία μαθημάτων αποτελούν τα γνωστικά αντικείμενα διοίκησης, οικονομίας και νομοθεσίας, τα οποία είναι απαραίτητα για την οργάνωση και διοίκηση των επιχειρήσεων, εργαστηρίων, οργανισμών και υπηρεσιών που σχετίζονται με την ειδικότητα, καθώς και τα γνωστικά αντικείμενα ανθρωπιστικών σπουδών.

Γ. Τμήμα Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών του ΤΕΙ Αθήνας

Το περιεχόμενο σπουδών του Τμήματος Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής του ΤΕΙ Αθήνας καλύπτει το γνωστικό αντικείμενο της εφαρμογής των βιολογικών και φυσικών επιστημών στην επεξεργασία των σταφυλιών και των άλλων πρώτων υ-

λών γεωργικής προέλευσης που μπορούν να υποστούν αλκοολική ζύμωση, καθώς και των προϊόντων απόσταξης των ζυμώσεων αυτών για την παραγωγή ποτών.

Με την ολοκλήρωση των σπουδών τους οι πτυχιούχοι του Τμήματος θα διαθέτουν τις απαραίτητες επιστημονικές και τεχνολογικές γνώσεις και ικανότητες, ώστε να δραστηριοποιούνται επαγγελματικά ως Οινολόγοι και Τεχνολόγοι Ποτών ιδίως στους ακόλουθους τομείς:

1. Παραγωγή, επεξεργασία, ποιοτικό έλεγχο και διασφάλιση της ποιότητας, πιστοποίηση της ποιότητας και καταλληλότητας των αμπελοοινικών προϊόντων καθώς και των προϊόντων ζυθοποίησης, απόσταξης και άλλων ποτών.

2. Συσκευασία, αποθήκευση, συντήρηση, διακίνηση και εμπορία οίνων και ποτών.

3. Οργάνωση αμπελοοινικών επιχειρήσεων καθώς και επιχειρήσεων ζυθοποιίας και ποτοποιίας.

4. Ίδρυση και λειτουργία οινολογικών εργαστηρίων γευσιστηριών, εργαστηρίων ανάλυσης ποτών καθώς και ελέγχου οινολογικών αποβλήτων και υδάτων.

5. Σχεδιασμό και εφαρμογή προγραμμάτων έρευνας και ανάπτυξης καθώς και σύνταξη οικονομοτεχνικών μελετών σε κάθε τομέα της οινολογίας και τεχνολογίας ποτών.

6. Τεχνική Υποστήριξη θεμάτων που σχετίζονται με τις περιβαλλοντικές και νομικές υποχρεώσεις των επιχειρήσεων οίνων και ποτών σε εθνικό και διεθνές επίπεδο.

7. Εκπόνηση μελετών και σχεδιασμό βιομηχανιών οίνου, ζύθου και ποτών.

8. Στα πλαίσια συλλογικής και ομαδικής εργασίας με άλλους ειδικούς, εγκατάσταση και καλλιέργεια αμπελώνων, αξιοποίηση των υποπροϊόντων και επεξεργασία των αποβλήτων των βιομηχανιών οίνων και ποτών.

Οι σπουδές περιλαμβάνουν θεωρητική διδασκαλία, εργαστηριακές ασκήσεις, φροντιστήρια, σεμινάρια, επισκέψεις σε χώρους παραγωγής και εκπόνηση εργασιών με έμφαση στη μελέτη περιπτώσεων και τη συμμετοχική εργασία. Ειδική βαρύτητα δίνεται στην ανάπτυξη των προσωπικών ικανοτήτων του σπουδαστή, περιλαμβανομένης της ανάπτυξης πρωτοβουλιών και της ικανότητας επίλυσης προβλημάτων.

Στα βασικά γνωστικά αντικείμενα του Τμήματος περιλαμβάνονται μαθήματα γενικής υποδομής θετικών και βιολογικών επιστημών, όπως χημεία, μικροβιολογία, βιοχημεία, φυσικοχημεία, βιοτεχνολογία, καθώς και αμπελουργικά αντικείμενα, όπως μορφολογία και φυσιολογία, εδαφολογία, ειδικά θέματα της αμπελουργίας.

Στα αντικείμενα ειδικότητας μεταξύ άλλων περιλαμβάνονται ιδίως η επιστήμη, η τεχνολογία και ο ποιοτικός έλεγχος οίνων και ποτών.

Ιδιαίτερη κατηγορία μαθημάτων αποτελούν τα γνωστικά αντικείμενα διοίκησης, οικονομίας και νομοθεσίας, τα οποία είναι απαραίτητα για την οργάνωση και τη διοίκηση των επιχειρήσεων, εργαστηρίων, οργανισμών και υπηρεσιών που σχετίζονται με την ειδικότητα.

Από τη δημοσίευση του παρόντος παύει να ισχύει κάθε άλλη προηγούμενη διάταξη σχετική με το περιεχόμενο σπουδών των παραπάνω Τμημάτων.

Στον Υφυπουργό Εθνικής Παιδείας και Θρησκευμάτων αναθέτουμε τη δημοσίευση και εκτέλεση του παρόντος διατάγματος

Αθήνα, 28 Σεπτεμβρίου 2001

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΣΤΕΦΑΝΟΠΟΥΛΟΣ

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΕΘΝΙΚΗΣ ΠΑΙΔΕΙΑΣ ΚΑΙ ΘΡΗΣΚΕΥΜΑΤΩΝ

ΦΙΛΙΠΠΟΣ ΠΕΤΣΑΛΝΙΚΟΣ

ΑΠΟ ΤΟ ΕΘΝΙΚΟ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟ